

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW02 06.01.2025 – 12.01.2025

gourmetta
FOOD COMPANY



- Umbestellung taggleich bis 8:30 Uhr.
- Bestellung für das Wochenende bis Freitag 8:30 Uhr.
- Auslieferung erfolgt zwischen 9:00 und 13:15 Uhr.
- Reklamationen können nur am Tag der Lieferung bis 14:00 Uhr anerkannt werden.
- Lieferungen und Leistungen erfolgen zu unseren AGB.
- Änderungen behalten wir uns vor.



Web gourmetta.de

Mail bestellung@gourmetta.de

Tel 0351 - 312 71 17

Fax 0351 - 312 71 18

	MONTAG, 06.01.	DIENSTAG, 07.01.	MITTWOCH, 08.01.	DONNERSTAG, 09.01.	FREITAG, 10.01.	SAMSTAG, 11.01.	SONNTAG, 12.01.
MENÜ 1	Omas Kartoffelsuppe mit Würstchen 2,3;7;I,S 6,85 Euro SP	Nudeleintopf mit Hühnchenfleisch A1;I,T 6,85 Euro	Makkaroni mit Wurstgulasch, dazu Käse 2,3;7;A1;G;I;J,S 6,85 Euro XXL +1,00 €	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleisch A1;I;R 6,85 Euro SP	VEGGIE Knoblauch-Spaghetti mit Gouda und Chili-Pesto A1;G;K 6,85 Euro XXL +0,80 €	Fischfilet in Dillsoße mit Gemüse und Kartoffeln A1;D;G;I 6,15 Euro	Geschnetzeltes mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree A1;G;I,S 6,15 Euro
MENÜ 2	Spaghetti Bolognese , dazu Käse A1;G;I;R,S 6,85 Euro XXL +0,80 €	Rahmspinat mit Rührei und Petersilienkartoffeln C;G 6,85 Euro VEGGIE	Hausgemachter Hackbraten mit Bio-Erbse**, Möhren und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J;R,S 6,85 Euro SP	Kohlroulade mit Krautsoße und Kartoffeln A1;G;I;J,S 6,85 Euro XXL +1,20 €	Schweineschnitzel mit Bio-Erbse**, Möhren und Kartoffelstampf A1;C;G;I,S 6,85 Euro	Frikadelle mit Blumenkohl und Kartoffelpüree A1;C;G;I;J,S 6,15 Euro	Schweinebraten mit Champignons und Knödel A1;C;G;I,S 6,15 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Gratinierte Schwarzwurzel mit Hollandaise und Käse überbacken, dazu Schwenkkartoffeln A1;A3;C;F;G;I 6,85 Euro	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln A1;G;I,S 6,85 Euro XXL +1,00 € SP	Hähnchensteak Hawaii mit Ananas und Käse überbacken, dazu Currysoße und Wildreis A1;G;I;J;K;T 6,85 Euro	VEGGIE Penne Pomodoro mit Basilikum, frischen Tomaten und Käse A1;G 6,85 Euro	Prager Schwarzbiergulasch mit Rotkohl und Knödel 6;A1;A3;C;G;I,S 6,85 Euro SP		
MENÜ 4	Gegrilltes Buntbarschfilet mit Kräuterbuttersoße, Gemüse und Petersilienkartoffeln A1;A3;C;D;F;G;I 6,85 Euro	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Klößen 2;3;7;A1;I;M;S 6,85 Euro	VEGGIE Panierter Edamer mit marktfrischem Gemüse und Kartoffelstampf, dazu Tatarsensoße 6;A1;C;G;J 6,85 Euro	Red Chicken Curry mit Hähnchen, Paprika, Kokos, Chili und Basmatireis A1;B;G;I;J;K;T 6,85 Euro	Moritzburger Rostbrät'l mit Senf-Bratensoße, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln 2;3;A1;G;I;J,S 6,85 Euro		
MENÜ 5	Jägerschnitzel paniert , mit rustikalem Gemüse und Zwiebel-Kartoffelpüree 2;7;A1;A2;C;G;I;J;R,S 6,85 Euro	Spaghetti a la Milano mit italienischer Salami, Olivenöl, Tomaten und Goudakäse 2;3;7;A1;G;S 6,85 Euro	Gebratenes Seelachsfilet mit Blumenkohl, Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;D;F;G;I 6,85 Euro	Hausgemachte Quarkkeulchen , dazu Apfelmus 3;A1;C;G 6,85 Euro	Chicken-Gyros mit cremiger Metaxasoße, Balkankäse und Tomaten-Reis A1;F;G;I;J;T 6,85 Euro		
MENÜ 6	Chicken-Glasnudel-Bowl Gebratene Glasnudeln, mit Hähnchenbrust, Sesamöl, Möhren, Lauch und Bohnen A1;D;F;K;L;T 6,85 Euro	VEGGIE Frischkäsetortellini mit Käse, Brokkoli und Tomatenconcassee A1;G;K 6,85 Euro	VEGGIE Möhren-Feta-Bratling mit gegrillten Kürbisspalten, dazu frischer Gurken-Quark-Dip A1;C;G 6,85 Euro	Gegrillte Garnelen mit Spaghetti, Zitronen-Pesto und Grilltomate A1;B;G;K 6,85 Euro	Beef-Tortilla mit hausgemachter Burgersoße, Cheddar-Käse, Tomate und Gewürzgurke 1;2;6;A1;C;G;J;K;R 6,85 Euro		

SP | Senioren-Portion

Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich.

-1,00 €

Rabatt



** nach DE-ÖKO-039
Zutatenliste: Erbsen in BIO-Qualität

Information: K) Knoblauch R) Rindfleisch S) Schweinefleisch T) Geflügelfleisch
Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 6) mit Süßungsmittel 7) mit Phosphat 8) geschwärzt 9) gewachst Stoffe o. Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen: A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen A2) Roggen A3) Gerste A4) Hafer A5) Dinkel A6) Kamut B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch, Laktose H) Schalenfrüchte H1) Mandeln H2) Haselnüsse H3) Walnüsse H4) Cashewnüsse H5) Pecannüsse H6) Paranüsse H7) Pistazien H8) Macadamia- oder Queenslandnüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Hausgemachtes Cordon bleu mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke

2;3;A1;C;G;S **8,95 Euro**

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Vanillepudding mit Amaretto-Kirschen

G;H3 **1,95 Euro**

	S1 6,89 €	S2 6,69 €	S3 6,59 €	S4 6,59 €	W1 6,19 €	W2 6,19 €
HERBST-SALATE & CO.						
	HERBSTLICHER KÜRBIS-HÄHNCHEN-SALAT Ofengerösteter Kürbis, zartes gegrilltes Hähnchenfilet, knackige Gurken, frische Tomaten und eine bunte Mischung aus Blattsalaten, dazu Honig-Senf-Dressing J,T	VEGGIE MEDITERRANER RISO-NUDELSALAT mit Mozzarella-Kugeln, Zucchini, Paprika und Tomaten 3;A1;G;K;M	CHEFSALAT harmonische Mischung aus frischen Salaten, saftige Gurken und Tomaten, begleitet von herzhaftem Schinken, geriebenem Gouda und einem gekochten Ei, dazu hausgemachtes French-Vinaigrette 2;3;C;G;J,S	VEGGIE GREEN GODDESS SALAD mit frischem Feta, knackiger Gurke, Brokkoli, Spitzkohl, Quinoa und Radieschen, dazu cremige Salatsoße G,K	CEASAR-SALAD-WRAP mit zartem Hähnchenfilet, knackiger Gurke, saftigen Tomaten, frischem Blattsalat und cremige Caesar-Salat-Creme 2;A1;C;G;J;K;T	HOT CHICKEN TIKKA-MELT gefüllter warmer Taco mit Cheddar-Käse, Tikka-Chicken, Mais und Jalapenos 1;2;A1;G;K;T

* Nur in Verbindung mit einem Hauptmenü bestellbar. Abbildungen dienen als Serviervorschlag.

MENÜS, SALATE & CO.

FÜR PRIVATKUNDEN & SENIOREN

KW03 13.01.2025 – 19.01.2025

gourmetta
FOOD COMPANY



- Umbestellung taggleich bis 8:30 Uhr.
- Bestellung für das Wochenende bis Freitag 8:30 Uhr.
- Auslieferung erfolgt zwischen 9:00 und 13:15 Uhr.
- Reklamationen können nur am Tag der Lieferung bis 14:00 Uhr anerkannt werden.
- Lieferungen und Leistungen erfolgen zu unseren AGB.
- Änderungen behalten wir uns vor.



Web gourmetta.de

Mail bestellung@gourmetta.de

Tel 0351 - 312 71 17

Fax 0351 - 312 71 18




	MONTAG, 13.01.	DIENSTAG, 14.01.	MITTWOCH, 15.01.	DONNERSTAG, 16.01.	FREITAG, 17.01.	SAMSTAG, 18.01.	SONNTAG, 19.01.
MENÜ 1	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch 2,3;7;A1;A3;S 6,85 Euro SP	VEGGIE Spirelli mit cremiger Tomaten-Mozzarella-Soße A1;G;I 6,85 Euro XXL +0,80 €	VEGGIE 3 Saure Eier in Bautzner-Senfsoße mit Kräuterkartoffeln A1;C;G;I;J 6,85 Euro SP	Linsen süß-sauer mit Kartoffelstückchen und Würstchen 2;3;7;A1;S 6,85 Euro XXL +0,80 €	Tiroler Hirten-Makkaroni mit Schinkenwürfeln, Tomaten, Champignons, Bio-Erbsen** und Gouda 2;3;7;A1;G;S 6,85 Euro XXL +1,00 €	Gedünstetes Fischfilet mit Spinat und Kartoffeln A1;D;G 6,15 Euro SP	Gemüseintopf mit Fleischwürfeln A1;S 6,15 Euro
MENÜ 2	Makkaroni mit Tomatensoße, Jagdwurst- und Salamiwürfeln, dazu Käse 2;7;3;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Hausgemachtes Beefsteak mit Blumenkohl, Hollandaise und Kartoffeln A1;A3;C;F;G;I;J;R;S 6,85 Euro	Käsespätzle mit Rahm-geschnetzeltem A1;C;G;I;S 6,85 Euro XXL +1,00 €	Szegediner Gulasch mit Knödel A1;C;G;I;S 6,85 Euro SP	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf 2;7;A1;G;I;J;S 6,85 Euro	Gulasch mit Hörnchennudeln A1;S 6,15 Euro	Sonntagsbraten mit Rotkohl und Knödel 6;A1;C;G;I;S 6,15 Euro
MENÜ 3	VEGGIE Hausgemachter Knuspriger Kartoffel-Dinkelpuffer mit Brokkoli und Mozzarella überbacken, dazu Paprika-Chili-Dip 2;A1;A5;C;G;J;K 6,85 Euro	VEGGIE Gegrilltes Seelachsfilet mit Blattspinat, Senfsoße und Kartoffeln A1;D;G;J 6,85 Euro	Ungarisches Bauernfrühstück mit Kartoffeln, Schmand, Ei und Kolbász (ungarische Salami) 7;C;G;I;K;S 6,85 Euro	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree A1;G;I;S 6,85 Euro	VEGGIE Omelette mit Tomaten, Blattspinat und Mozzarella gefüllt, dazu Rosmarinkartoffeln A1;C;G 6,85 Euro	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; background-color: #fff9c4;"> <p>SP Senioren-Portion -1,00 € Alle markierten Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich. Rabatt</p> <p>BIO <small>nach DE-ÖKO-039</small> Zutatenliste: Erbsen in BIO-Qualität</p> <p><small>Information: K) Knoblauch R) Rindfleisch S) Schweinefleisch T) Geflügelfleisch Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 6) mit Süßungsmittel 7) mit Phosphat 8) geschwärzt 9) gewachst Stoffe o. Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen: A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen A2) Roggen A3) Gerste A4) Hafer A5) Dinkel A6) Kamut B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch, Laktose H) Schalenfrüchte H1) Mandeln H2) Haselnüsse H3) Walnüsse H4) Cashewnüsse H5) Pecannüsse H6) Paranüsse H7) Pistazien H8) Macadamia- oder Queenslandnüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere</small></p> </div>	
MENÜ 4	Currywurst „Berliner Art“ mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln XXL +1,00 € 2;3;6;7;A1;I;J;S 6,85 Euro	VEGAN Blumenkohl-Erdnuss-Curry mit Gemüse und Duftreis A1;E;I;J;K 6,85 Euro	Radeberger Bierbraten mit Speckrosenkohl und Kartoffeln 2;3;A1;A3;I;S 6,85 Euro	VEGAN Spaghetti mit Olivenöl, gebratenen Champignons, Paprika, Zucchini und Tomaten A1 6,85 Euro	Großes Hähnchenschnitzel mit Bratkartoffeln, dazu Zitronenecke 2;3;A1;C;T 6,85 Euro		
MENÜ 5	Butter-Hühnchen mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Curry-Sahnesoße und gebratenem Reis A1;G;H1;H4;J;K;T 6,85 Euro	Steak au four (Würzfleisch und Käse) mit Bio-Erbsen** und Reis, dazu Worcestersoße 1;A1;D;F;G;I;S 6,85 Euro	VEGGIE Schupfnudel-Grill-Gemüse-Pfanne mit Feta und Sonnenblumenkernen, dazu Rote-Bete-Dip A1;C;G;I;J 6,85 Euro	Hausgemachte Eierkuchen , dazu Apfelmus 3;A1;C;G 6,85 Euro	VEGGIE Geschmorter Fenchel mit Tomaten, Oliven und Zitronen-Safran-Risotto A1;G;I 6,85 Euro		
MENÜ 6	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelstampf, dazu Remouladensoße 6;A1;C;D;F;G;I;J;M 6,85 Euro	Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 6;A1;I;M;R 6,85 Euro SP	Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Spinat-Käsesoße A1;G;I;T 6,85 Euro	Lachsbolognese mit Radi-Nudeln A1;C;D 6,85 Euro	ASIA-Pfanne mit gebratener Hähnchenbrust, Wokgemüse, Kokosmilch und gebratenen Nudeln A1;C;F;G;I;L;T 6,85 Euro		

WOCHENMENÜ Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen
2;3;6;A1;I;J;K;M;R;S
9,25 Euro

DESSERT* Montag – Freitag (außer an Feiertagen)

Vanillepudding mit Amaretto-Kirschen
G;H3
1,95 Euro

HERBST-SALATE & CO.	S1 6,89 € 	S2 6,69 € 	S3 6,59 € 	S4 6,59 € 	W1 6,19 € 	W2 6,19 € 
	HERBSTLICHER KÜRBIS-HÄHNCHEN-SALAT Ofengerösteter Kürbis, zartes gegrilltes Hähnchenfilet, knackige Gurken, frische Tomaten und eine bunte Mischung aus Blattsalaten, dazu Honig-Senf-Dressing J;T	VEGGIE MEDITERRANER RISO-NUDELSALAT mit Mozzarella-Kugeln, Zucchini, Paprika und Tomaten 3;A1;G;K;M	CHEFSALAT harmonische Mischung aus frischen Salaten, saftige Gurken und Tomaten, begleitet von herzhaftem Schinken, geriebenem Gouda und einem gekochten Ei, dazu hausgemachtes French-Vinaigrette 2;3;C;G;I;S	VEGGIE GREEN GODDESS SALAD mit frischem Feta, knackiger Gurke, Brokkoli, Spitzkohl, Quinoa und Radieschen, dazu cremige Salatsoße G;K	CEASAR-SALAD-WRAP mit zartem Hähnchenfilet, knackiger Gurke, saftigen Tomaten, frischem Blattsalat und cremige Caesar-Salat-Creme 2;A1;C;G;J;K;T	HOT CHICKEN TIKKA-MELT gefüllter warmer Taco mit Cheddar-Käse, Tikka-Chicken, Mais und Jalapenos 1;2;A1;G;K;T

* Nur in Verbindung mit einem Hauptmenü bestellbar. Abbildungen dienen als Serviervorschlag.